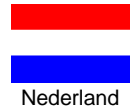


# CERTIFICAATSUPPLEMENT (\*)



<b>1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)</b> <b>Diploma Beroepsonderwijs</b> <b>Kwalificatie: Allround banketbakker</b> In de oorspronkelijke taal
---

<b>2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)</b> <b>Certificate Senior Secondary Vocational Education</b> <b>Qualification: All-round pastry cook</b> Deze vertaling heeft geen wettelijke status
--

<b>3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES</b>
<p>De Allround banketbakker heeft algemene bakkerijkennis (werken met producten die sterk aan bederf onderhevig zijn, persoonlijke hygiëne, bedrijfshygiëne, veiligheid) en kent technieken om hoogwaardige banketproducten te maken.</p> <p>De werkzaamheden zijn gericht op de volgende producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beslag, taarten, gebak, bavaroise;</li> <li>- Korstdeeg (gevuld) en zanddeeg;</li> <li>- Sierwerk, decoratie, marsepein, nougat, borstplaat en sierstukken;</li> <li>- Amandelwerk, kokos, schuim.</li> </ul> <p>Daarnaast maakt de Allround banketbakker een keuze tussen de volgende producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consumptie-ijs;</li> <li>- Chocoladewerk, bonbons.</li> </ul>

<b>4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT</b>
Allround banketbakker in een ambachtelijke bakkerij.

<b>5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET CERTIFICAAT</b>	
<b>Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent</b> Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.	<b>Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt</b> Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap
<b>Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)</b> Kwalificatieniveau 3 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE Kenmerken: uitvoering van meer dan het eigen takenpakket. De beroepsbeoefenaar kan zich verantwoorden tegenover collega's en controleert en	<b>Beoordelingsscore / minimumvereisten</b> 10 uitmuntend 9 zeer goed 8 goed 7 ruim voldoende 6 voldoende

<p><b>* Toelichting</b></p> <p>Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op de resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de transparantie van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de transparantie van beroepsopleidingscertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EG van het Europees Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake de mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.</p> <p>Meer informatie op: <a href="http://www.europass.cedefop.europa.eu/">http://www.europass.cedefop.europa.eu/</a></p> <p>© Europese Gemeenschappen 2002 - versie 2010</p>
--

## 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET CERTIFICAAT

begeleidt de werkzaamheden van anderen. Ook het bedenken van procedures als het gaat om werkvoorbereiding hoort daarbij. NLQF-niveau 3 - EQF-niveau 3 - ISCED 3C	5 bijna voldoende 4 onvoldoende 3 zeer onvoldoende 2 slecht 1 zeer slecht
<b>Toegang tot vervolgoopleidingen/beroepen</b> Met een diploma op kwalificatieniveau 3 is doorstroming mogelijk naar een opleiding op kwalificatieniveau 4.	<b>Internationale overeenkomsten</b> Het beroep Allround banketbakker is niet gereguleerd in Nederland. De opleiding tot dit beroep op kwalificatieniveau 3 is echter wel gereguleerd onder de Europese richtlijn 2005/36/EG, gewijzigd met Richtlijn 2013/55/EU. De geregleerde opleidingen bieden toegang tot geregleerde beroepen op het niveau van een diploma volgens artikel 11 van deze richtlijn.
<b>Juridische grondslag</b> Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 10496	

## 6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbl).  
Bij de beroepsopleidende leerweg bestaat het onderwijs voor het grootste deel uit theorie op school. De omvang van het praktijkgedeelte (beroepspraktijkvorming) ligt tussen de 20% en 60%. Bij de beroepsbegeleidende leerweg is de omvang van de beroepspraktijkvorming meer dan 60%. De deelnemer werkt vier dagen per week in een leerbedrijf en gaat voor de theorievakken nog een dag per week naar school.  
In principe is het mogelijk om beide leerwegen te volgen, maar het is afhankelijk van de onderwijsinstelling welke leerweg wordt aangeboden.

<b>Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid</b>	<b>2 jaar (3200 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)</b>
--	--

### Toelatingseisen

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.

## 7. AANVULLENDE INFORMATIE

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP), via [www.s-bb.nl](http://www.s-bb.nl). Het NRP is het informatiecentrum voor beroepskwalificaties voor Nederland. SBB is hier door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap voor aangewezen.